

	<i>Paraaf ter goedkeuring</i>	
	Versiedatum:	05-09-11
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 3
Documentcode met bestandsnaam:	Specificatie Vegan Oesterzwam versie1.doc	

1. Productomschrijving

Artikel: Vegan Oesterzwam Bitterballen 18%
30 gram (bitterbal)

Verpakking: doos
Aantal per doos: 80 stuks (bitterbal)

Statistieknummer: 1901 9099

Omschrijving: Een Vegan Oesterzwam is een ragoutproduct op basis van Oesterzwammen en verse groente. De ragout wordt gevormd, voorzien van een batter -en paneerlaagje en verpakt in dozen. Vervolgens worden ze in de vriezer of koelcel opgeslagen. Na invriezen worden de dozen gesloten, voorzien van een etiket en opgeslagen in de diepvriescel.

2. Fysische normen

Uiterlijk : Staafvormig (kroket) of rond (bitterbal), strak gepaneerd, mogen geen kale plekken vertonen.

Kleur : Wit

Gewicht : 25 ± 1 gram
 $70-80-90 \pm 2$ gram

3. Ingrediënten

Bouillon (water, oesterzwam blancheren), 18% Oesterzwam, TARWEBloem, plantaardige oliën (palmolie, raapolie en kokosolie in wisselende verhouding), zout, ui, verse SELDERIJ blad, verse knoflook, bospaddenstoelbouillon poeder (gejodeerd zout, maltodextrine, gistextract, suiker, zout, aroma's, geconcentreerd champignonextract, palmvet, boleet, knoflook, tomatenpuree, champignon, karamelstroop, ui), aroma [gehydrolyseerd plantaardig eiwit (TARWE), water, aroma, smaakversterkers: E621-E631, zout, suiker], zetmeel (TARWE, mais), SOJAbloem, specerijen, gist, zuurteregelaar: E526, verdikkingsmiddelen: E407-E412-E415-E461-E464-E466.

Kan mosterd en lupine bevatten

4. Voedingswaarde per 100 gram product

Kilojoules: 718.36
Kilocalorieën: 172.96
Vetten in g: 9.57
Vetten verzadigd in g: 4.92
Koolhydraten in g: 17.36
Suikers in g: 0.55
Eiwitten in g: 3.7
Eiwitten plantaardig in g: 1.59
Zout in g: 1.13

5. Microbiologische normen

Totaal koloniegetal	max. 1.000.000 KVE/gram
Enterobacteriaceae	max. 1.000 KVE/gram
Staphylococcus aureus	max. 500 KVE/gram
Salmonella	afwezig in 25 gram product

6. Verpakkingsgegevens

Soort verpakking: golfkartonnen dozen (recyclebaar) met vetvrij papier

De doos is voorzien van:

- productiecode + houdbaarheidsdatum;
- ingrediëntendeclaratie;
- gegevens producent;
- EG-nummer;

Afmeting doos	Gewicht doos (karton)	Gewicht inlegvellen (papier)
295 x 225 x 75 mm	160 gram	10 gram

7. Opslagcondities

Vers

Temperatuur tijdens opslag lager dan 4 °C, temperatuur tijdens transport lager dan 6 °C.

Diepvries

Temperatuur tijdens opslag lager dan -20 °C, temperatuur tijdens transport lager dan -18 °C.

8. Houdbaarheid/bewaaradvies

Houdbaarheidsdatum op bovenkant/zijkant doos.

Diepvries

Houdbaarheid 18 maanden vanaf productie bij -18°C.

In de koelkast bij 4°C 48 uur houdbaar.

In de vrieskist/kast met steraanduiding:

* -6°C 1 week.

** -12°C 1 maand.

*** -18°C tot aangegeven houdbaarheidsdatum.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen !

9. Ledalijst

Allergenen

Indicatie voor de aanwezigheid of afwezigheid van allergenen.

(Z = zonder, M = met, K = kan bevatten, O = onbekend)

<u>1.0 Gluten kruisbesmetting</u>	M	8.6 Paranoten	Z
<u>1.1 Tarwe</u>	M	8.7 Pistachenoten	Z
<u>1.2 Rogge</u>	Z	8.8 Macadamianoten	Z
<u>1.3 Gerst</u>	Z	<u>9.0 Selderij</u>	M
<u>1.4 Haver</u>	Z	<u>10.0 Mosterd</u>	K
<u>1.5 Spelt</u>	Z	<u>11.0 Sesam</u>	Z
<u>1.6 Kamut</u>	Z	<u>12.0 Zwaveldioxide/sulfieten (E220-E228) > 10 mg/kg</u>	Z
<u>2.0 Schaaldieren</u>	Z	<u>13.0 Lupine</u>	K
<u>3.0 Ei</u>	Z	<u>14.0 Weekdieren</u>	Z
<u>4.0 Vis</u>	Z	<u>20.0 Lactose</u>	Z
<u>5.0 Aardnoten (pinda)</u>	Z	<u>21.0 Cacao</u>	Z
<u>6.0 Soja</u>	M	<u>22.0 Glutamaat (E620-E625)</u>	M
<u>7.0 Melk</u>	Z	<u>23.0 Kippenvlees</u>	Z
<u>8.0 Noten kruisbesmetting</u>	Z	<u>24.0 Koriander</u>	Z
<u>8.1 Amandelen</u>	Z	<u>25.0 Maïs</u>	M
<u>8.2 Hazelnoten</u>	Z	<u>26.0 Peulvruchten</u>	Z
<u>8.3 Walnoten</u>	Z	<u>27.0 Rundvlees</u>	Z
<u>8.4 Cashewnoten</u>	Z	<u>28.0 Varkensvlees</u>	Z
<u>8.5 Pecannoten</u>	Z	<u>29.0 Wortel</u>	Z

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

10. GMO

Zijn er ingrediënten aanwezig die afkomstig van soja en/of maïs, dan wel componenten die dit bevatten?	Ja
Zo ja, welke ingrediënten/ componenten:	IP-verklaring beschikbaar

Dit product heeft, op basis van verordening 1829/2003 en 1830/2003, geen GMO-declaratie op de verpakking

11. Metaaldetectie

Methode metaaldetectie	1.5 mm ferro 2.4 mm non ferro 3.0 mm RVS 316
------------------------	--

12. Bereidingswijze

Bevroren

Frituur: temperatuur olie/vet 180°C: ± 7 minuten (95 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 6 minuten (30 gram)

Ontdooid

Frituur: temperatuur olie/vet 180°C: ± 5 minuten (95 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 4 minuten (30 gram)

Niet teveel tegelijk bakken !

Datum	03-02-2026
Handtekening	